



Kartoffel-Spinat-Roulade mit gebratenen Pilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleisch vermindert oder fleischlos, saisonal, einfach lecker für jeden Tag

Zutaten

- 700 g gekochte Pellkartoffeln, geschält
- 2 Eigelbe
- 150g Mehl
- 50 g flüssige Butter
- 1 Eigelb mit etwas Milch verklappert
- 400 g TK-Spinat oder 600 g frischer, geputzter Spinat
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt (Geht fleischlos auch ohne)
- 2 Tl Butter
- 150 g magerer Speck, gewürfelt (Geht auch ohne)
- 300 g Pilze nach Marktangebot, wie: Steinchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Schafspilze etc.
- (Geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten)
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffelteig:

Schritt2

Die noch warmen, gepellten Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt3

Das Mehl, die Eigelbe und die flüssige Butter dazu geben und alles zu einem schönen, glatten Teig verarbeiten.

Schritt4

Die Arbeitsfläche mit einem ausreichend großen Stück Klarsichtfolie auslegen, den Kartoffelteig mit einer 2. Folie zu einem Rechteck ausrollen.

Schritt5

Die Kartoffel-Spinat-Roulade:

Schritt6

Den aufgetauten T.K.-Blattspinat gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt7

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter anschwitzen, den Spinat dazu geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen; 2 min. schmoren.

Schritt8

Auf einem Küchensieb ablaufen lassen, etwas abkühlen und gleichmäßig auf dem Kartoffelteig verteilen.

Schritt9

Mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen; mit der Eiermilch einstreichen.

Schritt10

Bei 170 ° C, für ca. 25 min. in den vor geheizten Backofen schieben, goldgelb backen; danach bei geöffneter Backofentür etwas ausruhen lassen.

Schritt11

5 min. vor dem Anrichten die Pilze 4-5 min. in heißer Butter scharf und knusprig braten, würzen, zuletzt die Petersilie unter schwenken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Kartoffel Roulade in Scheiben schneiden, auf den Pilzen anrichten und etwas braune Petersilienbutter drum herum träufeln.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** für jeden tag, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-spinat-roulade-mit-gebratenen-pilzen/>